

**AUGORA**

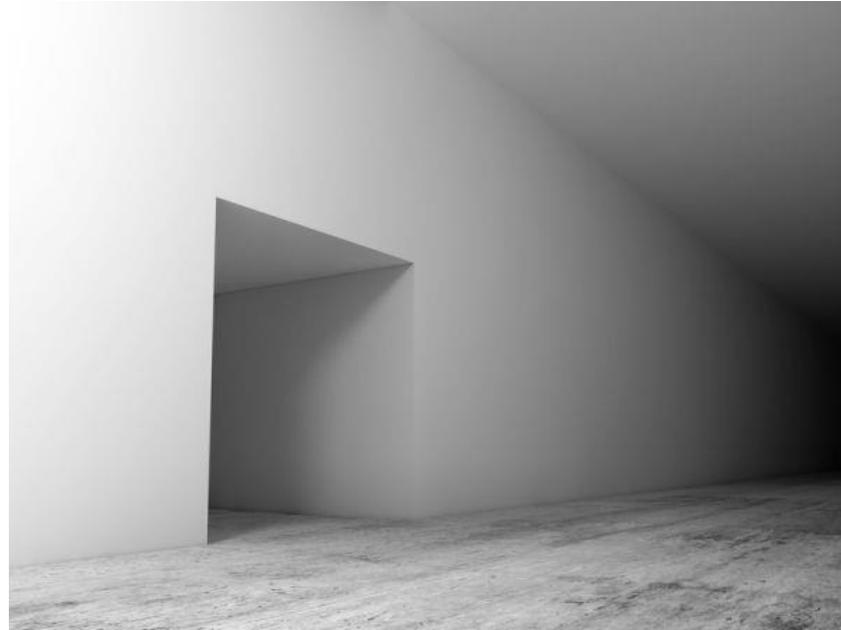
**FERMENTE**

# DAS ZIEL

## DAS AUSFÜLLEN EINER NISCHE

### - Marktplatz der Fermentation

- RESTAURANT
- GREISLEREI
- PRODUKTION
- SCHULUNGEN



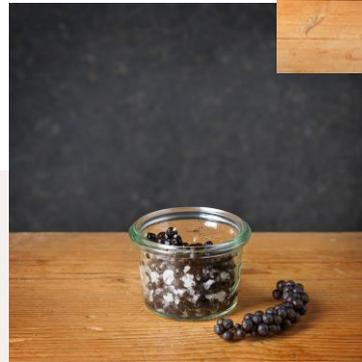
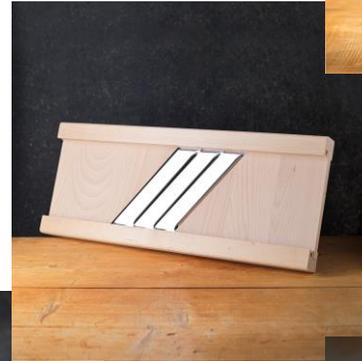
# RESTAURANT



## MITTAGSTISCH & POP-UPS

- täglich wechselnde Gerichte
  - vegan/vegetarisch
  - Fisch/Fleisch als Beilage
- Hülsenfrüchte, Urgetreide, Gemüse im Fokus
- Vereinbarkeit von hervorragendem Geschmack, bekömmlich & nahrhaft

# PRODUKTE



# GREISSLEREI



# NACHHALTIG?

- Wenn es aus ist, ist es aus
- „min. waste“ - Verwertung von Überschüssen und „Restln“ durch Fermentation
- Pfandsystem in der Verpackung
- Fokus auf Zutaten, die wenig bekannt oder ungewollt sind, aber heimisch (Rogen, Karkassen, Kardy, Löwenzahn)

**LEBENSMITTEL SELBER ZU MACHEN IST  
EIN GROSSER HEBEL IM SINNE DER  
NACHHALTIGKEIT**



# HERAUSFORDERUNGEN?

## ERFREULICHES

- Förderangebote der Stadt Wien & Bundes
- Beratung & Hilfestellung seitens der WKO & Behörden
- Aufmerksamkeit durch Medien
- Viele Initiativ-Bewerbungen

## MÜHSAMES

- Summe an “undifferenzierten“ Auflagen und Folgekosten (Manufaktur vs. Coca Cola)
- Aufwände für nicht-produktionsrelevante Agenden – wohin geht meine Zeit?

## ERFOLGE

- Sehr viele Stammkunden - Grätzeloase
- Newsletter mit einer 60% Lesequote
- Stark wachsende Kunden- und Besucherzahlen
- Stetig wachsendes Produkt-Portfolio
- Sehr gut gebuchtes Kursangebot



## FOKUS

**PERSÖNLICHE BEZIEHUNGEN UND INDIVIDUELLE BETREUUNG als GEGENSATZ zu ENTFREMDETER, KI-GETRIEBENER ANONYMITÄT**